



NEWS RELEASE

2022年2月14日

超人気店とのコラボレーション商品！

マルちゃん ちんたん らあ麺飯田商店監修
清湯つけ麺 深み鶏醤油味 2人前
まぜそば 濃厚旨み塩味 2人前

2022年3月1日(火) 新発売



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：今村 将也）では、チルド麺「マルちゃん らあ麺 飯田商店監修 清湯つけ麺 深み鶏醤油味 2人前」「同 まぜそば 濃厚旨み塩味 2人前」を、2022年3月1日（火）より、全国（北海道を除く）にて新発売致します。

この度の商品は、一度食べたら忘れられない、訪れた人を魅了する超人気店「らあ麺 飯田商店」とのコラボレーション商品です。今回、お店の味わいを再現した「つけ麺」と、お店のメニューにはない秘伝の一杯「まぜそば」の2品を、新発売致します。

■らあ麺 飯田商店とは

2010年3月に神奈川県足柄下郡湯河原町にオープン。店主 飯田将太氏の「日本のラーメンを“麺類の世界一に”」という熱い想いが込められた、芳醇でキレのある「醤油らあ麺」が看板メニューの、予約困難な超人気店です。

■商品概要

「清湯つけ麺 深み鶏醤油味」は、なめらかな口当たりの中太麺に、鶏の旨味が凝縮された深みのあるスープがマッチします。スープに2種類の醤油を使用し、醤油のコクと旨味を引き立たせました。

「まぜそば 濃厚旨み塩味」は、小麦の風味豊かな極太麺に、丸鶏・ほたて・利尻昆布などの旨味を合わせた塩味のスープがマッチします。上品な柚子の香りと辛さ引き立つ唐辛子が決め手の飯田店主監修のオリジナルスパイス付きです。お店のメニューにはない、ここだけでしか食べられない一品です。

■商品特徴

	清湯つけ麺 深み鶏醤油味	まぜそば 濃厚旨み塩味
めん	北海道産小麦粉を100%使用し、なめらかな口当たりとモチモチとした食感にこだわった中太麺。	北海道産小麦粉を100%使用し、風味豊かなモチモチとした極太麺。
スープ	風味の異なる2種類の醤油を使用し、醤油のコクと旨味を引き立たせ、鶏の旨味と鶏油の香りを利かせた、透感のある醤油味のスープ。	鶏油と黒豚エキスの旨味の濃厚な味わいに、丸鶏・ほたて・利尻昆布などの旨味を合わせた塩味のスープ。飯田店主監修のオリジナルスパイス付き。

■商品詳細

商品名	マルちゃん らぁ麺飯田商店監修 清湯つけ麺 深み鶏醤油味 2人前	マルちゃん らぁ麺飯田商店監修 まぜそば 濃厚旨み塩味 2人前
内容量	344g (めん 130g × 2)	318g (めん 130g × 2)
JANコード	4901990347433	4901990347440
荷姿	6パック入り1ケース	
希望小売価格	460円 (税抜き)	
販売ルート	量販店、一般小売店 他	
発売日	2022年3月1日 (火)	
発売地区	全国 (北海道を除く)	